

【報道関係者からのお問合せ先】
ヒルトン東京ベイ
マーケティング・コミュニケーションズ
渡部・鈴木・間々田・川門
TEL: 047-355-7109 (直通)
Email: TYOTB_PR@hilton.com

中国料理「王朝」 チャイニーズアフタヌーンティーの提供を開始 ～キャビアと楽しむ帆立のライチソースや、高級点心師が作る和牛焼売などをアフタヌーンティースタイルで～



【2024年1月26日(金)】東京ディズニーリゾート®・オフィシャルホテル、ヒルトン東京ベイ(千葉県浦安市舞浜 総支配人マークス・コッシュ)は2024年2月1日(木)より中国料理「王朝」にて、本格的な中国料理と繊細なデザート全13種類をご堪能いただける「チャイニーズアフタヌーンティー」の販売を開始いたします。

お一人様一台ずつご用意する茶器スタンドには、王朝料理長 東郷裕之(とうごう ひろゆき)のこだわりが詰まった本格中国料理をスモールポーションでご用意します。制限時間内であれば何度でもお楽しみいただける紅茶や中国茶と共に、少しずつ様々なメニューをお楽しみください。

■本格的な中国料理をアフタヌーンティースタイルでお楽しみいただける13種類のセイボリーとデザート

2月1日(木)から4月26日(金)までの期間は、ぷりっとした食感の海老にサクサクのおこげを添えた「海老のチリソースをおこげとともに」や、紹興酒や五香粉で香りづけし、ローズマリーとローストした「ラムチョップのロースト 黒豆と白ワインソース」、帆立にさわやかなライチの香りをまとうせ、キャビアと一緒にお召上がりいただく「帆立のライチマヨネーズ」、中国国家認定の高級点心師、黄(こう)が手掛けた「和牛のシューマイ」など、こだわりのセイボリーを7種類ご用意しました。スイーツは、「マンゴープリン」や「杏仁豆腐」など「王朝」の人気のメニューに加え、苺をまるごと包み込んだ「苺のココナッツ大福」や、ヒルトン東京ベイのペストリー部門を統括する松下が手掛けた苺をふんだんに使用したパフェ「ストロベリーフロマージュ」もご堪能いただけます。

フリーフローのお飲み物は、2004年イギリスで創設された新進気鋭の英国高級紅茶ブランド「ジンティー」の紅茶や中国茶の茶葉6種類のセレクションからお選びいただけます。イギリスのオーガニック認証機関「ソイル・アソシエーション」の認定を受け、その土地の風土と気候がもたらす甘くフレッシュな風味と豊かな質感をお楽しみ頂ける中国緑茶「ジェードスウォード」や、ノンカフェインのハーブティーもご用意しております。

店内には、ゆったりとお寛ぎいただけるソファシートや、5~50名様までご利用可能な個室もご用意しています。ご家族やご友人とのお祝いなど様々なシーンでご利用いただけます。中国料理「王朝」で優雅なひとときをお過ごしください。

【チャイニーズアフタヌーンティーメニュー】



「クラゲの酸辣風味」(写真上)

塩抜きした薄切りのクラゲをボイルし、豆板醤、酢、ニンニク、レモンなどを合わせた特製の酸辣だれに半日漬け込んで味を染み込ませました。クラゲの頭部分のコリコリ、プルプルとした噛み応えのある食感とピリツとした辛みがクセになります。

「マンゴープリン」(写真右)

マンゴーの甘みと芳醇な香り、そしてなめらかな口当たりが人気の王朝特製マンゴープリン。マンゴーソースとマンゴーの果肉を添えて。

「ピータンと揚げ生姜のカナッパ」(写真下)

細かく刻んだピータンを、揚げた生姜やパクチー、長ネギと合わせ、オイスターソースで仕上げました。タパスのような感覚で召し上がっていただけるよう、バケットの上に乗せ、アフタヌーンティースタイルにアレンジしました。

「愛玉(アイユー)ゼリー」(写真左)

「愛玉子(オーギョーチ)」という植物から作った台湾発祥の愛玉ゼリーをバタフライピーティーに入れて、ドリンク感覚でさらっと食べていただくグラスデザートです。別添えのレモンを絞っていただくと、青色のジュースが徐々に紫色に変化する様子もお楽しみいただけます。



「海老のチリソースをおこげとともに」(写真上)

海老のチリソースをサクサクのおこげとともに味わっていただく一品。高温で火入れをしたぷりぷり食感の海老を中国の甘酒「酒釀(チューニャン)」入りの王朝特製チリソースで和え、一口サイズのおこげを添えて提供します。海老とおこげの紅白のコントラストをお楽しみください。

「ラムチョップのロースト 黒豆と白ワインソース」(写真中央)

ラムチョップを紹興酒や五香粉、クミンなどで香りづけし、ローズマリーと一緒にオーブンでローストしました。ラム肉に合うよう考案した白ワインと豆豉(トウチ)の特製ソースや、ナッツ香る唐辛子をつけてお召し上がりください。

「帆立のライチマヨネーズ」(写真左)

衣をつけて揚げた帆立に、ライチ酒入りの特製マヨネーズソースを絡めた、ライチのさわやかな香りが漂う一品。トップにのせたキャビアと合わせて贅沢な味わいをお楽しみください。



「蒸しカステラのキャラメリゼ」(写真中央)

中国の蒸しカステラ「マーラーカオ」の表面に卵液をまといせ、グラニュー糖をまぶしてキャラメリゼする工程を繰り返し、生地はふわふわ、表面はパリッとした食感に仕上げました。別添えの生クリーム、フルーツと一緒に召し上がりください。

「ライチと蟹クリームのお饅だき」(写真右上)

種をくり抜いたライチにズワイガニのほぐし身が入った特製の蟹クリームを入れ、高温の油で揚げました。出来立てのうちに餡でコーティングしたカリッとした食感が楽しいセイボリーです。口の中に広がるジューシーなライチの果肉とクリーミーな味わいをお楽しみいただけます。

「和牛のシューマイ」(写真左)

高級点心師黄(こう)が手掛ける、手作りの特製の点心。和牛サーロインのミンチに生姜やオイスターソースなどを加えよく練り合わせたタネを、自家製のシューマイの皮で丁寧に包みました。ふっくらに蒸し立てたシューマイを頬張ると和牛の旨味と、上品な脂の甘みがジュワッと口の中に広がります。



「ストロベリーフロマージュ」(写真上)

期間ごとに変わるペストリー松下の特製パフェは、旬の苺とフロマージュが味わえる華やかなパフェをご用意しました。繊細なガラスの器の中には、薄焼きの苺のクッキー、ニューヨークチーズケーキ、さわやかな味わいのクレームダンジュを敷き詰め、さらに苺と生クリーム、ストロベリーソース、クラッシュした苺ゼリーを重ね合わせました。トップに苺のマカロンとバラをあしらった華やかな仕上がりに。

「杏仁豆腐」(写真右)

華やかな香りと、とろける食感の王朝特製の杏仁豆腐。ストロベリーソースとともに、さっぱりとお召し上がりいただけます。

「苺のココナッツ大福」(写真左)

旬の苺を丸ごと一粒とこしあんを手作りの求肥で丁寧に包み、ココナッツとフリーズドライ苺を砕いたパウダーをまぶしました。こしあんによって際立つ苺の酸味、甘み、そしてみずみずしさが絶品の大福です。

「チャイニーズアフタヌーンティー」概要

会場： ヒルトン東京ベイ 地下1階 中国料理「王朝」
期間： 2024年2月1日(木)～4月26日(金) ※月・木・金限定
提供時間： 月・木・金 11:30～/13:30～
※2部制・2時間制
料金： お一人様 4,900円
※紅茶や中国茶付き(フリーフロー)
※税金とサービス料が含まれています。
ご予約： TEL: 047-355-5000(代) レストラン部

URL: <https://tokyobay.hiltonjapan.co.jp/plans/restaurants/afternoontea/dynasty-spring>

- ※前日12時PMまでの事前予約制
- ※同テーブル、皆様アフタヌーンティーセットのご注文をお願いしております。
- ※表記内容は変更になる場合もございます。予めご了承ください。
- ※仕入れ状況によりメニューは変わる場合がございます。
- ※写真はイメージです。



東郷 裕之(とうごう ひろゆき)

1995年、18歳で大阪の四川料理「湖陽樹」(大阪府中央区農人橋)に入社し、3年後に「香港ガーデン」(東京都港区西麻布)のオープンをきっかけに上京。2000年 ホテル日航東京(現ヒルトン東京お台場)中国料理「唐宮」料理長、梁樹卿氏に師事し、一から広東料理を勉強する。2019年には料理長に昇格。2023年よりヒルトン東京ベイ 中国料理「王朝」料理長として腕を振るう。



黄輝(こうき)

中国国家認定高級点心師。2007年来日後16年間、都内の中国料理店やホテルで点心シェフを務める。2023年7月、ヒルトン東京ベイ「王朝」にて点心シェフとして就任。長年培った経験を活かした、幅広く本格的な点心料理を展開する。



松下 陽亮(まつした ようすけ)

1999年から5年間、都内のカステラの老舗店で修業を積んだ後、2006年より「ホテル日航東京」でパストリースタッフとしての道を歩み始める。2015年にホテルが「ヒルトン東京お台場」にリブランドした後、2016年アシスタントパストリーシェフに就任。2019年4月よりヒルトン東京ベイパストリーシェフとして宴会や婚礼のデザートから、アフタヌーンティーやデザートビュッフェまでホテル内のパストリーを統括。

Like a Member 特典

中国料理「王朝」では、ヒルトンのゲスト・ロイヤルティ・プログラム「ヒルトン・オーナーズ」のダイニング特典「Like a Member」をご利用いただけます。ホテルに宿泊をしないヒルトン・オーナーズ会員の皆様もご利用できる本特典には、ヒルトンがアジア太平洋地域で運営するレストランやバーでのボーナス・ポイント付与や、最大 25%の割引が含まれます。特典の詳細は特設ページ(https://hiltonhotels.jp/apac-fandb_ja_jp/)をご覧ください。この機会にぜひ「ヒルトン・オーナーズ」にご登録いただき、特典をご利用ください。

ヒルトン東京ベイについて

東京湾に面したヒルトン東京ベイは、東京ディズニーリゾート®のオフィシャルホテルです。都心からわずか 30 分あまり、リムジンバスで成田空港から約 60 分、および羽田空港からは約 50 分という大変便利なロケーションにあります。828 室の客室は、広大な東京湾に面したオーシャン側と、東京ディズニーランド®や東京ディズニーシー®を目の前にしたパーク側にあり、いずれも窓の外には素晴らしい景観が広がります。ファミリー向けの客室から、モダンでスタイリッシュな客室まで、多様なタイプの部屋が揃っています。東京ディズニーリゾート内に位置するため、両パークへの移動も便利です。キッズ向けの朝食コーナーや遊び場など、お子様連れのゲストに喜ばれる施設やサービスも充実しています。館内には、5 つのレストラン&バー、2 つの大宴会場と、14 の中小宴会場があり、ビジネスやレジャーなど、あらゆる用途に適応可能です。フィットネスセンター、屋内と屋外のプール、ショッピングアーケード、リラクゼーションサロンなど、質の高い設備を完備しています。

ヒルトン・ホテルズ&リゾーツについて

ヒルトン・ホテルズ&リゾーツは、ホスピタリティの手本となるべく、進化し続けるお客様のニーズに応えるような革新的な商品・サービスを提供し続けています。ヒルトン・ホテルズ&リゾーツは、宿泊先にこだわるお客様に、世界 6 大陸の人気の滞在先で 600 軒以上のホテルを展開しています。ヒルトン・ホテルズ&リゾーツのご予約は、公式サイト(<https://hiltonhotels.jp/>)または業界をリードするヒルトン・オーナーズの[モバイルアプリ](#)から。ヒルトンの公認予約チャネル経由で直接予約した[ヒルトン・オーナーズ](#)会員には、すぐに利用できる特典をご用意しています。

最新の情報はこちらをご覧ください。<https://stories.hilton.com/hhr>、
<https://www.facebook.com/Hilton/>、www.twitter.com/HiltonHotels、
www.instagram.com/hiltonhotels/